



ALAIN JAUME ET FILS



Nome: RESERVE GRAND VENEUR

Annata: 2016

Regione: CÔTES-DU-RHÔNE

Denominazione: CÔTES-DU-RHÔNE

Colore: ROSSO

Vitigno: GRENACHE NOIR, SYRAH, (con aggiunta di CINSAULT E MOURVEDRE)

Formati: 750 ml

Coltura: I vigneti della Côtes du Rhône "Réserve" provengono da diversi tipi di terreno, ma soprattutto terrazze alluvionali calcareo-argillose, sabbia e argilla. Ciò conferisce alla "Réserve" una straordinaria ricchezza e complessità e uno stile molto meridionale.

In cantina: Solo vinificazione e invecchiamento tradizionali in tini d'acciaio. Messa in bottiglia 10- 12 mesi dopo la raccolta.

Caratteristiche: Il colore è rosso granato con riflessi violacei. Il naso rivela una gamma aromatica che spazia dai frutti a bacca "fresca" (lampono selvatico, ribes nero, mora) alle spezie. Al gusto si percepisce un sapore voluminoso con tannini setosi e aromi fruttati. Il finale vira su gusti di liquirizia e pepe nero ... un Côtes du Rhône per eccellenza.

Abbinamenti: connubio perfetto con carni rosse, selvaggina e formaggi di media-lunga stagionatura.

Servizio: circa 17 °C